

CATALOGUE 2004-2005



Les Pastis



Aqualansea

Découvrez toute la fraîcheur de "l'eau des calanques",
au travers des arômes d'anis étoilé, de plantes amères
(armoises...) et fraîches (verveine, aneth, menthe poivrée...)

70cl / 45%Vol.

Lou Castellanou

Un grand nombre de plantes soigneusement dosées,
d'une richesse aromatique peu courante, il donnera
aux palais délicats, des plaisirs intenses!!!

70cl / 45%Vol.



Ptit Bleu

Une subtile association de réglisse et d'anis
qui vient, au contact de l'eau, transformer
en volute le bleu en émeraude...

70cl / 45%Vol.



Henri Bardouin

Le mariage harmonieux de la fraîcheur de l'anis étoilé, du soleil,
d'épices lointaines des arômes et des plantes parfumées
qui font la Provence... pas moins de 50 essences différentes!!!

70cl / 45%Vol.



Pastis Provençal

Mariage subtil de plantes aromatiques et d'épices (cannelle, giroflée, cardamome)

70cl / 45%Vol.



Pastis de Campagne

Une symphonie de parfums délicats mis en valeur par l'arôme de la fine (eau de vie)

Produit de terroir.

70cl / 45%Vol.



Emeraude

Harmonieux comme la "Chartreuse" de plantes qui en enrichit l'arôme...

70cl / 45%Vol.

Domaine des Restanques

Raffiné, soyeux, complexe, notes de mélisse, cardamome et de feuilles aromatiques. L'arôme de ce Patis en est frais et fin, d'une exceptionnelle qualité.

70cl / 45%Vol.



Sève de Réglisse

Proche des Pastis de Marseille. Velours en bouche, douceur et délicate onctuosité...

70cl / 45%Vol.



Les Pastis

Lou Felibre

Elaboré de façon artisanale suivant une recette mettant en oeuvre dix-sept plantes et fleurs.
Son parfum profond le différencie de tous les autres Pastis... 45% Vol.



70cl

50cl

Lapouge

La recette ancestrale de ce Pastis au goût d'une exquise délicatesse...
1l / 45% Vol.



Pastis OM

Dans une bouteille sérigraphiée, ce Pastis marie l'anis et le caramel.
70cl / 45% Vol.



Verre OM

Les Absinthies

La Blanche



Véritable "eau de vie d'absinthe", à déguster pure glacée, ou selon le rituel de l'eau et du sucre.

50cl / 57% Vol.



Versinthe

Délicat mélange de plantes d'absinthe, adouci par la macération de plus de vingt racines différentes.

70cl / 45% Vol.



Absente

Ses saveurs subtiles d'anis, de menthe et d'épices, lui confère toute sa finesse, sa fraîcheur et sa persistance aromatique surprenante.

70cl / 55% Vol.



Abisinthe

La recette ancestrale de cet apéritif sans sucre est obtenue essentiellement par la distillation d'un mélange d'anis vert et d'absinthe.



20cl



70cl

Les Apéritifs



Rinquinquin

Rin Quin Quin désigne en provençal une boisson régigorante; Aujourd'hui, c'est un apéritif à base de vin blanc du Lubéron, de pêches de la vallée de la Durance, de feuilles de pêcher cueillies à l'automne, et de sucre de canne.

75cl / 15%Vol



Délice de Pêche

Assemblage de vin blanc, de plantes et de pêches. A déguster très frais sur des glaçons. Parfumera vos salades de fruits frais.

75cl / 18%Vol



Ypocras

Apéritif médiéval. Boisson aromatisée à base de vin et d'épices.

75cl / 12,5%Vol



Figoun

Apéritif à base de vin et de figues. S'apprécie pur et frais. Compagnon idéal de vos desserts

75cl / 18%Vol



Apéritif Melon

Se déguste frais ou sur de la glace pilée.

70cl / 18%Vol

Mélopépo

Jus et pulpe de melons, se combinent aux amandes pour faire du Mélopépo l'apéritif fruité aux saveurs de Provence. A déguster nature sur glace pilée, ou idéal pour parfumer vos vins blancs, champagnes ou salade de fruits.

50cl / 17%Vol



Melonade

Apéritif à base de jus de melon.

70cl / 8%Vol



Apéritif Lavande

Se déguste frais ou sur de la glace pilée.

70cl / 18%Vol



Terrine de Magret de Canard à la Figue

85g



Canard à la figue

Poids net égoutté 300g

Terrine de Magret de Canard au Thym et Romarin

85g



Anchoinade à la Provençale

Poids net: 90g

Les Accompagnements

Rillettes de Canard

85g



Terrine de Magret de Canard au Raisin

85g



Terrine de Magret de Canard au Natouf

85g



Délice de tomates séchées

Poids net: 90g



Poids net: 90g

Olivade de Poivrons rouges

Rouille

Poids net: 90g



Aïoli

Poids net: 90g

Le Melet

Poids net: 90g



Les Liqueurs

Fleur de Couscouille

La couscouille est une plante qui pousse dans les Pyrénées et qui appartient à la famille des angéliques.

Digestif à déguster glacé.
(conservez au congélateur)

50cl / 40%Vol



Fleur de Figue

Subtile association de figues, de feuilles et de bourgeons de figuiers.

Il est possible de le marier avec du vin rosé, voire avec du Champagne.

50cl / 17%Vol



Liqueur de Melon

Elaborée à partir de macération de melon, cette liqueur se déguste seule, sur de la glace ou dans un cocktail.

50cl / 20%Vol



Liqueur de Figues

Se déguste fraîche.

Accompagnera kirs, pastis, glaces et salades de fruits.

50cl / 25%Vol



Liqueur de Violette

Se déguste fraîche.

Accompagnera kirs, pastis, glaces et salades de fruits.

50cl / 20%Vol



Fleur de Thym

Toute la douceur, la finesse et la saveur de la Provence se retrouvent dans cette liqueur.

Conservez au congélateur et dégustez glacé.

50cl / 40%Vol



Liqueur des Prémontrés

Elaborée par la distillerie d'Eyguebelle selon une authentique recette.

Se déguste fraîche.

70cl / 43%Vol



Liqueur de Lavande

Plante typiquement provençale, son essence procure une liqueur à déguster seule, sur de la glace ou dans un cocktail.

50cl / 20%Vol



Farigoule

Liqueur typique de Haute Provence, élaborée avec du thym sauvage.

Se déguste fraîche en digestif.

S'utilise aussi pour cuisiner le lapin ou dans des granités au thym.

50cl / 40%Vol



Amandine

Liqueur d'une complexité aromatique remarquable.

Saveur amère des amandes de Provence.

50cl / 25%Vol



Elisir du Dr ROUX

Elisir aux mille vertus digestives, toniques et vivifiantes et parfois même...étonnante!

Se déguste chambrée ou fraîche.

37,5cl / 47%Vol



Les Coffrets

Pastis

- . 1 bouteille Henri Bardouin 70cl
- . 2 verres à pastis



- . 1 bouteille P'tit Bleu ou Aqualanca 70cl
- . 2 verres à pastis
- . 2 verres à liqueur



- . 1 bouteille OM 70cl
- . 2 verres OM

Absinthe

- . 1 flasque Versinthe "la Blanche" 10cl
- . 1 bouteille Versinthe aux plantes 10cl
- . cuillère Versinthe



- . 1 bouteille Absente 70cl
- . 1 carafe Absente

- . 1 bouteille Versinthe aux plantes 70cl
- . 2 verres
- . 2 cuillères



- . 1 bouteille Versinthe "la Blanche" 50cl
- . 2 verres
- . 2 cuillères

Les Coffrets Apéritifs, Liqueurs & Vins



- . 1 Melopépo ou Fleur de figues 50cl
- . 1 Versinthe "la Blanche" 50cl
- . 1 Fleur de thym ou Fleur de couscouille 50cl



- . 1 Fleur de thym ou Fleur de couscouille ou Fleur de figues 50cl
- . 2 verres à pastis
- . 2 verres à liqueur

Composez les coffrets de votre choix (3 bouteilles de 10cl)



- Fleur de couscouille
- Fleur de thym
- Vermoise
- Aqualanca
- Figoun
- P'tit Bleu
- Délice de pêche



- . 1 bouteille Farigoule 50cl
- . 6 verres
- . 1 bouchon verseur



- . 1 Fleur de thym 10cl
- . 1 Figoun 10cl
- . 1 Vermoise 10cl
- . 1 Versinthe 10cl
- . 1 boîte cigales chocolat noir



- . 2 bouteilles BAV (vin blanc pétillant) 70cl
- . 1 bouteille d'Amandine 20cl
- . 2 verres



- . 2 bouteilles AOC Bandol rosé 2003 75cl
- . 1 bouteille AOC Bandol rouge 2001 75cl

Les Vins

AOC Bandol

*Pays du
Mont Caume*



*Diplômé
"Saveur & Pairsir"
2004
Gault Millau*

*Domaine
"Lou Capelan"
Rosé 2003
75cl / 12,5%Vol*



*Domaine
"Lou Capelan"
Rouge 2001
75cl / 12,5%Vol*



*Domaine
"Lou Capelan"
Terre Provençale
Rosé
75cl / 12,5%Vol*



*Domaine
"Lou Capelan"
Terre Provençale
Rouge
75cl / 12,5%Vol*

En Accompagnement...

Poids des pots : 90g

*"Tapenade noire
à la Provençale"*

*"Pistouade de
Basilic"*

*"Tapenade verte
à la Provençale"*



*Délice de
Courgettes*

*Tapenade noire
au Basilic*



*Délice
d'Artichauts*



*Pistou
au Basilic**

*Tapenade verte
au Basilic*

Les Accessoires



Le verre Versinthe

Le verre gravé



La Carafe Aqualanca



La Fontaine à eau et à Absinthe
6 robinets (62cm)

1 réservoir eau 4 robinets
1 réservoir Absinthe 2 robinets
4 verres gravés + 4 cuillères
1 bouteille 70cl Absinthe 72%



La cuillère à absinthe,
Toulouse Lautrec,
en argent



La Fontaine traditionnelle (53cm)

La cuillère Versinthe



La Fontaine (31cm)

Ensemble Fontaine (66cm)*

La cuillère

Le verre



Le Plateau en Inox



*Dans la limite des stocks disponibles

Les Livres



*Ma cuisine
Médiévale*



*Cuisine & Recettes
en Provence*



*Ma cuisine
Des Fleurs*



Petit traité de l'Absinthe

Carnet d'Adresses Provençal

*Les recettes
de Légumes*

*Quand nos Grands-mères
cuisinaient en Provence*



Agenda Provençal



AMBIANCE ANIS

3 RUE DE L'AUBE
83330 LE CASTELLET

04 94 05 43 84

<http://www.ambiance-anis.com>

contact@ambiance-anis.com